

Aperitiu

Pernil Ibèric amb Pa de Vidre

Opcional: Estació de Pernil Ibèric amb tallador (Mínim 100 comensals) Suplement 3€

Croquetes "Galtes al Pedro Ximénez" / Bolets i Tòfona

"Xupitos" de Marisc amb Escamarlans

Cullereta de Salmó amb "Guacamole" i Fonoll

Albergínia rostida amb salsa Hoisin

Mini "Volován" de Rap i Gambes

Mini Canelóns de 2 tipus: Pollastre de Corral Rostit i Foie / Bolets amb Beixamel de Tòfona

Tartaleta d'Ensaladilla Russa i Caviar

Plats principals (Escollir 1)

Carns i Peixos

- Galta desossada al Vi Negre Romaní i Xocolata
- Estofat de Vedella amb Bolets
- Bacallà fornejat a la Mussolina d'All
- Suprema de Salmó amb salsa Teriyaki

Paelles / Arrossos elaborats "in situ"

- Paella de Carn amb Ibèrics i bolets
- Paella de Marisc amb Sípia i Gambes
- Fideua de Marisc amb Gambes i toc d'Allioli
- Arròs de Verduretes fresques 100% Vegana
- Paella de Escamarlans i Cloïsses

Postres Casolans: Escollir 1 Individual o 3 en format Finger Food

Pastis Formatge (la Vinya)

Pastis de Formatge amb Crema de Galeta Lotus

Brownie de Xocolata Negra amb Fruits Vermells

Beguda durant el dinar

Aigua

Refrescos: Coca-Cola, Coca-Cola Zero i Fanta de Llimona

Cervesa i 0%

Vi Blanc A Cappela Verdejo Ampolla cada 3 persones

Vi Negre Vinya del Oja Crianza Ampolla cada 3 persones

Cafès

Copa de Cava Cal Puig Brut Nature

PREU A CONSULTAR